

鮭の照り焼き美人

「う？美味しい！魚っこ柔らかい！」と言うようにお魚が柔らかくなっているのを皆さん喜んで下さっておりました。甘酒とかくし味、1対1の割合に一晩漬けて焼いたのです。ビニール袋にかくし味と甘酒に鮭を入れた見本を見ていただきながらご説明させていただくと皆さん納得されておりました。

「やってみる。」と甘酒をお買い上げ下さっておりました。

「これは水を入れなくて漬けるの？」とご質問もありましたので、水は入れなくてかくし味と甘酒はそのまま入れます。とお答えさせていただきました。

「甘酒もこの前買っていましたので、鮭買って行けば良いね。」とお話下さっておりました。また、「冷凍したの全部使って無かったので販売されるのを待っていました。」と教えて下さったお客様もいらっしゃいました。

「かくし味はお魚を漬ける時は、いつも使っていますよ。甘酒と一緒に漬けるとまた美味しいですね。やってみます。」とおっしゃって下さいました。

「味どうらくでは漬けていましたが、かくし味では漬けたことが無かったです。かくし味も良いですね。やってみます。」とおっしゃって下さいました。

試食して下さっているお客様が「凄く美味しいから食べてみて。」と言うように、何人かのお客様が他のお客様に勧めて下さっておりました。

たまごスープ

「かくし味はどういうのかなと思って買っていましたが、なんと使ったら分からなくて残っていました。こんなふうにも使えるんですね。」

「たまごスープ優しい味ですね。美味しいです。寒くなってくるとやっぱり、温かいの良いですね。」

「キノコ入れた汁物孫が好きで良く作ります。来るといつも作ります。明日も来るので作りますよ。」と教えて下さいました。

甘酒ゼリー

今回6回目のご紹介でしたが、お聞きした中で作った事があるお客様は残念ながらお1人だけでした。

「え！麴の味がなくて美味しいです。」とおっしゃって下さり、昔の手作りの甘酒の麴の味が強い甘酒をイメージされておったようですが、「味や香りが全然しく

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



て美味しい。これなら大丈夫。」と喜んで下さっておりました。

「2歳の孫が甘酒好きで良く飲みますよ。」

買い物カゴの中に甘酒2袋入れて下さった若い女性のお客様でした。

「お爺ちゃんが甘酒が好きで飲んでいます。買って来てって頼まりました。」

と言うように、甘酒を飲まれているお客様がけっこういらっしゃいました。

私達が料理勉強会をしている横に甘酒が置かれておりましたが、私達が料理勉強会を始めたあたりから値段も安くして下さったからか、料理勉強会が終わる頃には少なくなっておりました。

その他

「味どうらくは秋田市では良くイオンで特売やりますよ。かくし味はどういうものか買って見たけど使い方が分からなかったです。このレシピ見て作ってみます。」

「魚とかご飯に使ったことが無いです。」と教えて下さったお客様のように、使い方が分からない方やかくし味は使っていません。と言うお客様が多かったように思いましたが、いつも使っているお客様からは、「かくし味はいつも使っています。」「味が決まらない時入れると決まるので手放せないです。」

「甘酒のテレビやっているけど、流れるのが速くて書くのが大変です。レシピありますか？」と寄って下さいました。今回ご紹介のA4サイズのレシピとミニレシピ集をお渡しさせていただきましたら、とても喜んで下さいました。

「良かった。これ見て作ります。ありがとう。」とおっしゃって下さいました。

「味どうらくで良くチャーシューを作りますよ。むね肉とかでもやってみましたが、もも肉が1番良かったです。山に登る時はいつも持って行くんですよ。」と教えて下さいました。

「べったら漬け作っていますよ。」と教えて下さった若い女性のお客様やまた、「大根の甘酢漬け作っていますよ。家族にとっても好評ですよ。」と教えてくださったお客様もいらっしゃいました。

「入口に幟があったので来ました！いつも寄ってここで教えて貰って賢くなっています

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キットコーヒメ

東北醤油株式会社



。ありがとうございます。」料理勉強会を待っていて下さっているんだなと嬉しく思いました。

かくし味は煮物に3人、卵焼きに1人、そして、料理に色を付けたくない時使っています。と言うお客様もいらっしゃいました。

お客様が寄って良かったと思っていただける料理勉強会になるようにこれからも私自身もっと勉強したいと思います。

これからも宜しくお願い致します。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

